RF 128 notice: notice_PC461/462 24/10/07 10:49 Page 1

White Brown
ELECTROMENAGER

Combiné raclette et fondue

Electric raclette and fondue

RF 128 – ARAVIS

MODE D'EMPLOI
USER MANUAL

WEB

FRANÇAIS

WHITE & BROWN *vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance.*
Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité.
Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.

CONSIGNES DE SECURITE

Dans toute utilisation d'appareils électriques,
des précautions de base sont à respecter.

Lire attentivement cette notice avant la première utilisation de l'appareil.

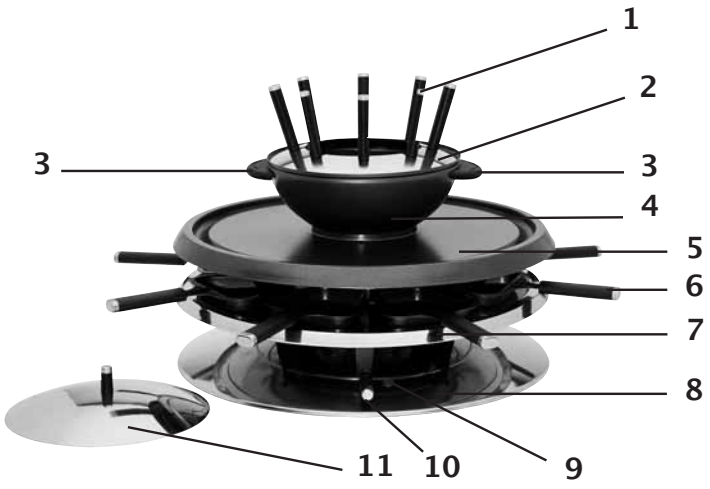
- Vérifier que le voltage indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celui de votre installation électrique. Si ce n'est pas le cas, adressez-vous au revendeur et ne branchez pas l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou des personnes irresponsables.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Attendre le complet refroidissement pour le déplacer et le nettoyer.
- Ne pas utiliser la fondue avec son couvercle : le couvercle est conçu uniquement pour le rangement.
- Toujours utiliser les poignées de préhension pour déplacer le caquelon à fondue après usage, et uniquement lorsqu'il est refroidi ; ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil.
- Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par un service technique agréé.
- Ne jamais tirer l'appareil par le cordon d'alimentation. Ne pas laisser pendre le cordon et vérifier qu'on ne puisse pas se prendre dedans par accident. Ne jamais enrouler le cordon autour de l'appareil ni le plier. Bien vérifier que le cordon d'alimentation ne soit jamais en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur et toujours le placer dans un environnement sec.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ni dans quelque autre liquide. Ne pas placer l'appareil dans le lave-vaisselle.
- Installer l'appareil sur une surface plane et stable.
- Tenir l'appareil éloigné des matériaux inflammables tels que rideaux ou linge de maison.
- Installer l'appareil sur une surface résistante à la chaleur.
- L'appareil et le caquelon peuvent atteindre des températures élevées au cours du fonctionnement. L'huile ou les préparations grasses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.

- Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement trop longtemps.
- Ne pas oublier d'éteindre l'appareil et de le débrancher après usage. Avant de débrancher, régler le sélecteur de température sur la position la plus basse.
- Utiliser l'appareil dans une pièce à la ventilation adaptée.
- Faire cuire uniquement des ingrédients frais, éviter les aliments surgelés.
- Afin d'éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif de l'appareil, il est recommandé d'utiliser exclusivement des accessoires en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
- Débrancher l'appareil s'il présente des anomalies de fonctionnement, après utilisation ou avant chaque nettoyage ou entretien.
- Il est indispensable d'entretenir l'appareil dans un bon état de propreté, et de le nettoyer après chaque usage. Attendre le complet refroidissement avant de nettoyer.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec d'autres ustensiles que ceux fournis. Cela pourrait constituer un danger et risquerait d'endommager l'appareil.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité ni la garantie du constructeur.
- Toute réparation sur l'appareil doit exclusivement être faite par un service technique agréé.

LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL.

CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1- Fourchettes à fondue
2 - Support fourchettes
3 - Poignées du caquelon à fondue
4 - Caquelon à fondue
5 - Gril
6 - Poêlons
7 - Support poêlons
8 - Base
9 - Témoin lumineux de fonctionnement
10 - M/A et thermostat
11 - Couvercle du caquelon à fondue
12 - Accessoire à pommes de terre (non représenté)

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Nettoyer soigneusement l'appareil. Laver toutes les parties amovibles à l'eau savonneuse, rincer et sécher. Essuyer les parties électriques.
- Passer un papier absorbant imbibé d'huile alimentaire sur la surface du gril et des poêlons.
- Installer l'appareil en tenant compte des consignes de sécurité. Le brancher.
- Mettre l'appareil en fonctionnement en tournant le thermostat sur la position désirée. Laisser chauffer une dizaine de minutes.
- Une légère fumée peut se dégager lors la première mise en chauffe. Ce processus est parfaitement normal et ne dure que quelques minutes.
- Installer l'appareil, le brancher et l'allumer en réglant le thermostat sur la position désirée. Laisser préchauffer 15 minutes.

RF 128 notice: notice_PC461/462 24/10/07 10:50 Page 5

A - Raclette

- Couper le fromage à raclette en fines tranches. Compter environ 100 à 150 g de fromage par personne.
- Placer une tranche dans chaque poêlon et placer sur le support à poêlons pour faire chauffer.
- En 3 ou 4 minutes, le fromage fond et commencer à griller. Assaisonner selon les goûts et servir avec des pommes de terre en robe des champs.
- Les poêlons peuvent également s'utiliser pour cuire des oeufs ou des omelettes, du bacon, des tomates…
- Entre deux cuissons, les poêlons peuvent être maintenus au chaud en les posant vides sur le gril.

B - Gril

- Toutes sortes d'aliments peuvent être cuisinés sur le gril. Huiler légèrement le gril avant utilisation.
- Quelques suggestions de grillades en accompagnement de la raclette : viandes des Grisons, bacon, charcuteries, fines tranches de boeuf, petites saucisses, champignons, tomates, courgettes…
- Les aliments cuisent plus vite s'ils sont émincés en fines tranches ou petits dés.
- Le gril est également idéal pour cuire des oeufs ou des omelettes.
- Servir avec une salade fraîche, une sélection de sauces et du bon pain.
- Pour le dessert, certains fruits se prêtent bien au grillage : banane, ananas… qui peuvent être accompagnés de crème ou d'une boule de glace.

C - Fondue

- Retirer le couvercle avant emploi. Ne jamais laisser le couvercle pendant la cuisson.

Le caquelon à fondue peut servir à deux principaux usages :

1 - Chauffer des pommes de terre.
2 - Faire cuire une fondue (au fromage, bourguignonne, chinoise ou au chocolat).

1 - Chauffer des pommes de terre.

- Le caquelon s'utilise pour maintenir au chaud les pommes de terre, tout au long de la cuisson du fromage ou des grillades.
- Faire cuire au préalable les pommes de terre en robe des champs à la vapeur ou dans de l'eau bouillante.
- Verser 1/2 verre d'eau au fond du caquelon, puis installer l'accessoire à pommes de terre.
- Une fois les pommes de terre cuites, les placer dans le caquelon équipé de l'accessoire approprié.

2 - Préparer une fondue

- Remplir le caquelon avec l'huile ou les autres ingrédients. Bien respecter les niveaux mini et maxi.
- Laisser chauffer le bain 25 minutes avant de mettre à cuire les aliments.
- Attention, ne pas utiliser les poignées du caquelon pendant usage. Attendre le complet refroidissement de l'appareil pour le déplacer.

NETTOYAGE

- Avant toute opération de nettoyage, éteindre et débrancher l'appareil, puis le laisser complètement refroidir.
- Nettoyer les parties démontables de l'appareil dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Rincer et sécher soigneusement avant de réutiliser ou de ranger. Ne pas placer ces éléments au lave-vaisselle.
- Essuyer la base électrifiée avec un chiffon humide. Bien sécher. Ne pas laisser de poussière, d'huile ou de graisse sur l'appareil. Ne pas immerger.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ou de produits abrasifs qui pourraient endommager le revêtement anti-adhésif et l'appareil.

QUELQUES RECETTES

❑ LA RACLETTE

Pour 6 à 8 personnes

- 800 à 1200 g de fromage à raclette
- 2 kg de petites pommes de terre
- Pain en tranches
- Oignons et cornichons au vinaigre
- Charcuterie
- Salade verte

Faites cuire les pommes de terre à la vapeur ou dans l'eau bouillante.
Raclez la croûte du fromage pour enlever la fine couche de surface.
Coupez les morceaux en fines tranchettes régulières.
Disposez les charcuteries dans une assiette.
Faites cuire le fromage dans les poêlons individuels.
Dès que le fromage est fondu, faites-le glisser dans l'assiette avec une pomme de terre ou une tranche de pain.
Accompagnez de cornichons, de charcuterie et de salade verte selon vos goûts.

❑ LA RACLETTE AUX FROMAGES VARIÉS

Pour 6 à 8 personnes

- Plateau de fromages variés (100 à 150 g par personne) : raclette, reblochon, Saint-Nectaire, fourme d'Ambert, picodon ou rocamadour, fromage de brebis, munster…
- 2 kg de pommes de terre nouvelles
- salade verte
- assortiment de charcuteries : jambon blanc, viande des grisons, coppa, mortadelle, jambon cru, rosette...

Préparez un joli plateau de charcuteries et de fromages assortis.
La diversité des fromages à toujours beaucoup de succès, et peut se varier à l'infini selon les goûts.

❑ LA RACLETTE DE LA MER

Pour 6 à 8 personnes

- 800 à 1200 g de fromage à raclette
- 2 kg de petites pommes de terre
- 1 kg de crevettes crues, noix de Saint-Jacques ou tout autre coquillage, crustacé ou poisson cru de votre choix
- tomates, oignons, salade verte

Faites cuire les pommes de terre en robe des champs.
Coupez le fromage en tranchettes et présentez-le sur un plat.
Rincez les fruits de mer, épluchez les crevettes en laissant le bout de la queue, coupez les noix de Saint-Jacques en 2 ou le poisson en petits morceaux fins et disposez-les sur un plat.
Chaque convive fait cuire le fromage dans son poêlon et en même temps le fruit de mer de son choix sur le gril.
Surveillez bien les fruits de mer : ils cuisent très vite.
Versez le fromage fondu sur les fruits de mer cuits et mangez avec les pommes de terre.

❑ **FONDUE SAVOYARDE**

Pour 4 personnes

- 500 g de beaufort
- 400 g de comté
- 300 g de tome de Savoie
- 3 verres de vin blanc
- 1 cuillère à café de Maïzena
- 1 gousse d'ail
- 1 gros pain de campagne à croûte

Coupez le pain en morceaux pour qu'il durcisse. Otez les croûtes du fromages et coupez-le en lamelles. Faites dissoudre une cuillère de Maïzena dans un demi-verre de vin blanc.
Frottez le caquelon avec la gousse d'ail jusqu'à usure de l'ail.
Mettez à chauffer le vin blanc dans le caquelon (th. 2). Quand il commence à mousser, baissez le feu et ajoutez petit à petit les fromages en lamelles en remuant avec une cuillère en bois en formant des "8".
Quand tout le fromage est fondu, ajoutez la Maïzena dissoute dans le vin.
Servez sans attendre.

❑ **FONDUE BOURGUIGNONNE ET SES SAUCES**

Pour 6 personnes

- 1,2 kg de boeuf de première catégorie (faux-filet, filet)
- huile d'arachide
- 1 brindille de thym, 1 feuille de laurier
- sauces diverses, selon les goûts

Coupez la viande en petits cubes.
Faites chauffer l'huile dans le caquelon avec le thym et le laurier (th. maxi).
Dès que l'huile est chaude, retirez les éléments aromatiques et commencez à cuire la viande.
Ajustez le thermostat en fonction du grillage souhaité.

Servez avec les sauces de votre choix :

A partir d'un bol de mayonnaise :
- Tartare : ajoutez 2 cuillères à soupe de câpres, persil et cornichons hachés.
- Aïoli : ajoutez 2 gousses d'ail finement pilées.
- Curry : ajoutez 1 cuillère à soupe de curry en poudre et 1 cuillère à café de ketchup.

A partir d'un bol de crème fraîche :
- Verte : ajoutez 1 cuillère à soupe de fines herbes hachées (persil, ciboulette, estragon), sel, poivre et un filet de citron.
- Céleri : ajoutez 3 cuillères à soupe de céleri rave râpé, 2 cuillères à soupe de noix pilées et un filet de citron.
- Cocktail : ajoutez 2 cuillères à soupe de ketchup et 1 cuillère à soupe de whisky.

A partir d'un bol de coulis de tomate :
- Piquante : ajoutez une bonne pincée de poivre de Cayenne et quelques gouttes de Tabasco.
- Aux anchois : ajoutez 3 ou 4 filets d'anchois pilés et quelques câpres.
- Au poivron : ajoutez 1 poivron préalablement grillé et haché menu.

❑ **FONDUE BRESSANE**

Pour 6 personnes

- 6 escalopes de dinde ou de poulet
- 2 jaunes d'oeuf
- chapelure
- huile de pépins de raisin

Coupez la viande en dés. Battez les jaunes d'oeuf.
Mettez l'huile à chauffer dans le caquelon (th maxi).
Présentez à table la viande, une coupelle avec les oeufs battus et une coupelle de chapelure.
Dès que l'huile est chaude, chaque convive trempe la viande dans l'œuf puis la chapelure et fait cuire dans le caquelon. Ajustez le thermostat au fur et à mesure de la cuisson.

❑ **FONDUE DE POISSONS**

Pour 4 personnes

- 800 g de poissons non gras (lotte, rascasse, noix St Jacques ...)
- 1 cube de court bouillon

Pour les sauces :
- 400 g de fromage blanc
- 1 échalote hachée
- Quelques brins d'herbes fraîches au choix coriandre, basilic, ciboulette
- Curry doux
- Poudre de cumin
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à café de concentré de tomates
- Sel, poivre

Détaillez les poissons en cubes de 2 cm de côté. Arrosez-les de jus de citron et réservez au frais.
Préparez plusieurs ramequins avec vos sauces :
fromage blanc, sel et curry
fromage blanc, concentré de tomate, basilic, sel, poivre
fromage blanc, moutarde, ciboulette, échalote
fromage blanc, ciboulette, sel, poivre et cumin.
Délayez le cube de court bouillon dans 3/4 l d'eau chaude et versez dans le caquelon.
Portez à ébullition.
Plongez les morceaux de poisson pour une cuisson de 2 minutes environ.
Assaisonnez avec les sauces. Servez accompagné de salade et de riz blanc.

❑ **FONDUE THAÏLANDAISE**

Pour 6 personnes

- 1 kg de grosses crevettes
- 500 g de lotte
- 150 g de germes de soja
- 250 g de brocolis
- 1 bocal de soupe de poisson (850 ml)
- 20 cl de lait de coco
- 1 cuillère à soupe de curry
- 1 bouquet de coriandre
- 1 tige de citronnelle
- 1 gousse d'ail
- 1 piment rouge
- 1 noix de gingembre frais
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 6 petites épuisettes à fondue asiatique

Découpez la lotte en cubes de 2cm. Otez les queues et les têtes des crevettes et décortiquez-les.
Emincez les brocolis.
Au fond du caquelon, faites revenir dans l'huile le gingembre râpé, l'ail écrasé, le piment et la citronnelle émincée. Versez la soupe de poisson, le lait de coco et le curry.
Portez à ébullition et maintenez à frémissement 10 min.
Ajoutez le bouquet de coriandre haché. Retirez le piment.
Utilisez les épuisettes pour faire cuire le poisson, les crevettes et les légumes dans le bouillon.
Servez avec un riz thaï.

❑ **FONDUE AU CHOCOLAT**

Pour 6 personnes - Préparation : 15 min - Cuisson : 5 min

- 300 g de chocolat noir riche en cacao
- 10 cl de crème liquide
- 15 cl de lait
- 50 g de beurre
- 1/2 cuillère à café de vanille en poudre
- 250 g de brioche
- 1/2 boîte d'ananas en tranches
- 3 bananes
- le jus d'un 1/2 citron

Coupez la brioches en gros dés. Coupez les fruits en morceaux et arrosez-les de jus de citron.
Cassez le chocolat en morceaux dans le caquelon avec le lait.
Faites chauffer sur feu très doux (th. 1) pour faire fondre le chocolat.
Hors du feu, incorporez le beurre, puis la crème liquide. Parfumez de vanille. Remettez sur feu doux.
Trempez les morceaux de fruits et les dés de brioche dans la sauce au chocolat.
Encore meilleur ! Certains fruits tels que la banane ou l'ananas peuvent être grillés avant d'être passés dans le chocolat.

Cette fondue est également délicieuse avec des morceaux de nougats, de bonbons ou d'autres fruits (fraises, framboises, litchis…).

ENGLISH

Congratulations for having chosen this ***WHITE & BROWN*** *product, and thank you for trusting us. For your comfort and safety, your appliance has been checked at every step of manufacturing and has successfully gone through all our tests of quality.*

WHITE & BROWN *creates original products to please you, as far as design and easiness to use are concerned in order to give you complete satisfaction.*

CAUTION

PLEASE READ ALL THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THIS APPLIANCE

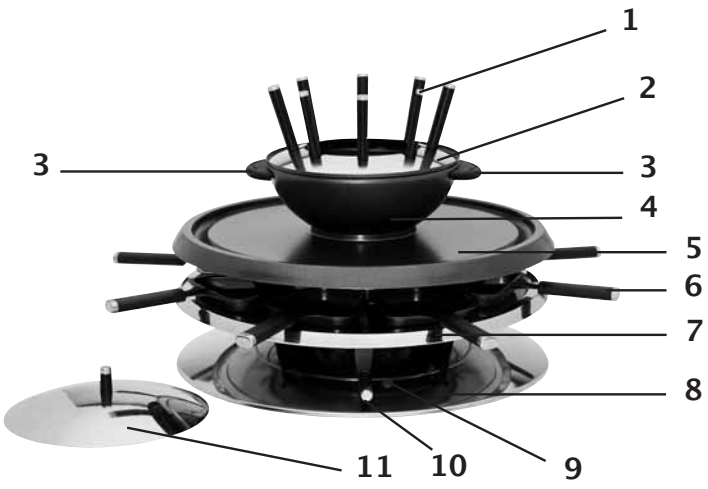
- Check that your mains voltage corresponds with that stated on your appliance.
- Do not leave the appliance unattended when in use. Keep out of the reach of children.
- Never move the appliance, cooking stone or the fondue pot when hot.
- Do not use the fondue pot with the dust cover on. This is for storage only.
- Always use the plastic carrying handles when the product has cooled down after use; do not touch the hot parts of the appliance.
- Check the cord periodically for damage. Do not use if the cord is damaged in any way.
- Replacement cords must only be fitted by a qualified electrician (*).
- Do not move the appliance by pulling the cord.
- Do not wind the cord round the appliance or bend it. Make sure that the cord is not caught in any way. Do not allow the cord to touch the hot parts of the appliance and that nothing comes into contact with the heating element.
- Do not use near hot surfaces.
- Never use the appliance outdoors. Always keep it in a dry environment.
- Do not immerse in water or any other liquid. Do not place in the dishwasher.
- Stand the appliance on a flat and stable surface.
- Do not allow near inflammable materials, such as curtains, when in use. It is recommended that the appliance be placed on a heat resistant mat when in use.
- Take care not to overheat fat and oil, as these may catch fire.
- Always use in a well-ventilated area.
- Only cook fresh food.
- Use wooden or heat resistant plastic utensils to avoid scratching the non stick coating on thegrill plate and Raclettepans.
- Unplug the appliance when not in use.
- Unplug the appliance before cleaning.
- Make sure that the appliance has cooled down before cleaning and storing.
- It is essential to keep the appliance clean as it comes into contact with food.
- Never use accessories other than those recommended by the manufacturer.
- A qualified service centre should do all repairs.

HOUSEHOLD USE ONLY.

(*) Qualified electrician: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In any case you should return the appliance to this electrician.

INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF APPLIANCE



1 - Fondue forks
2 - Forks holder
3 - Fondue pot handles
4 - Fondue pot
5 - Grill plate
6 - Raclette pans
7 - Raclette pans holder
8 - Base
9 - Operating light indicator
10 - 0/1 and thermostat
11 - Fondue pot lid
12 - Potatoes attachment (not showed)

USING YOUR RACLETTE/GRILL/FONDUE FOR THE FIRST TIME

- Before using the RACLETTE/GRILL/FONDUE for the first time, wash the grill plate, raclette pans, sauce bowl, fondue forks and fondue pot in warm soapy water, rinse and dry thoroughly.
- Wipe all the top cooking surfaces of the grill plate and raclette pans with a very thin coating of vegetable oil. This will seal the PTFE cooking surfaces and help to prevent the food sticking and so making cleaning easier.
- Then plug the appliance into the electricity supply.
- Switch on by turning the rotary thermostat knob clockwise to the desired temperature setting, then heat for ten minutes in a well ventilated room, some smoke may be produced by the heating element. The heating will remove any residue left by the manufacturing process.

COOKING WITH THE RACLETTE/GRILL/FONDUE FOR THE FIRST TIME

A - Raclette

- Put the raclette cheese into thin slices. For each person, cut about 100 to 150 g of cheese.
- Put the slices in the raclette pans and place these under the heating element.
- In 3 to 4 minutes, the cheese will melt and turn golden brown. Season as each one prefers and serve with potatoes cooked in their skins or fresh, crusty bread.
- Accompany the Raclette with pickles and salad.
- The Raclette pans can also be used for cooking individual eggs or omelettes, bacon, tomatoes, peppers etc.. After cooking the pans may be kept hot by placing then on the top pan.

B - Grilling using the top pan

- It is simple to cook all sorts of food by placing them on the hot top pan. Add a little vegetable oil before cooking.
- You might like to try small steaks or sausages; mushrooms, tomatoes and courgettes...
- The food will cook much quicker if it cut into thin slices or small cubes.
- Fried eggs and omelettes can also be prepared on the top pan.
- Serve your grills with a selection of sauces, salad and French bread. For dessert, fruits such as banana and pineapple can be grilled and served with cream or ice cream.

C - Fondue pot

- Remove the dust cover, never leave this on whilst cooking .

Fondue pot may be used for two different purposes :

1 - Keep warm potatoes
2 - Cook a fondue (cheese, meat, soup or chocolate).

1 - Keep warm potatoes

- Use the fondue pot to keep warm potatoes during the whole raclette party.
- First cook or steam potatoes in their skin in boiling water.
- Pour half a glass of water in the fondue pot, then fit the potatoes attachment into the fondue pot.
- Once potatoes are cooked, place them into the fondue pot.

2 -Cook a fondue

- Fill the fondue pot with oil or other ingredients up to level between the maximum and minimum marks.
- Allow to heat for 25 minutes before cooking.
- Warning: Do not use the fondue handles when the appliance is heating, They may be very hot. Do not remove until cool.

CLEANING THE APPLIANCE

- Before cleaning, unplug and wait until the appliance has cooled down.
- Wipe the appliance with a damp cloth ensuring no moisture, oil or grease enters into the product. Do not immerse in any liquid
- The top pan, raclette pans, and fondue forks may be immersed in hot soapy water, we do not recommend dish washing these items.
- Do not clean any of the appliance with any abrasive cleaners, pads or steel wool, as this will damage the surfaces.

Indications relatives à la protection de l'environnement

Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques.
Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela.
Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Vous apporterez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés. Veuillez vous adresser à votre municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

Instructions on environment protection

Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle ; hand it over a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods of disposal.
The materials are recyclable as mentioned in its marking.
By recycling or others forms of re-utilization of old appliances, you are making an important contribution to protect our environment.
Please inquire at the community administration for the authorized disposal location.

WEB

05/07 - V1